



Vanille Bourbon

de Madagascar



N° Planteur E-JSH

Vanilles issues de l'**Agriculture Biologique**
ou de l'**Agriculture Conventionnelle**



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

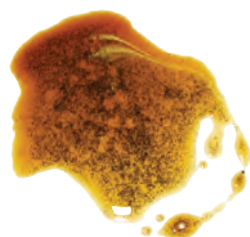
LA GAMME



Gousses de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



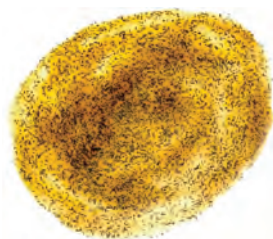
Poudre Pure de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



Extraits liquides de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle
- 200 g/litre - 400 g/litre



Perle de Vanille
PRÉPARATION AROMATISANTE



Pâte de Vanille
PRÉPARATION AROMATISANTE

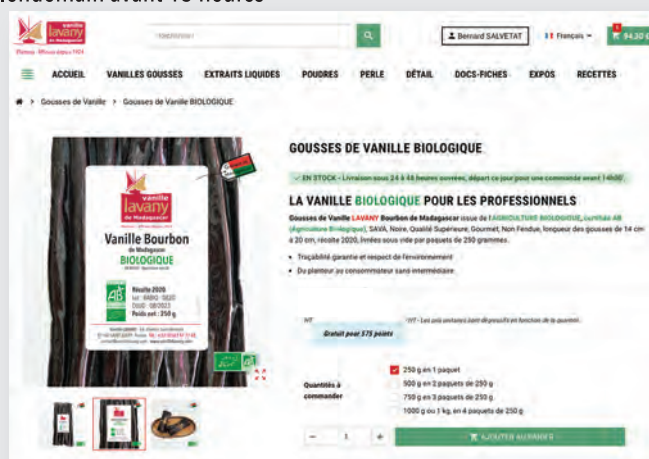
Commandez en ligne,
et **ÉCONOMISEZ 5 %**
sur votre première commande
avec le code : « **BIENVENUE** »

- 1 - Vous créez un compte Professionnel,
- 2 - En trois clics vous choisissez vos produits, commandez et payez en ligne par **PayPal** ou par **Carte Bancaire**,
- 3 - Vous cumulez des **POINTS DE FIDÉLITÉ** déductibles dès la prochaine commande. ●

* livraison le lendemain par Chronopost sauf dimanche et jours fériés, pour une commande passée avant 14h00'

<https://vanillelavany.com>

7 jours / 7, livraison le lendemain avant 13 heures*



Qui sommes-nous ?



Par **Lucia RANJA-SALVETAT**
Gérante de Vanille LAVANY



1924 - 2024

Durant la colonisation Française à **Madagascar**, du fait de la disponibilité des terres propices à cette épice, la région de la SAVA au nord-est a été choisie comme le territoire d'implantation de la production de la **Vanille** à très grande échelle dans l'Océan Indien.

En **1924**, le Gouverneur Général a demandé à des paysans volontaires d'expérimenter l'acclimatation de la culture de la Vanille sur la Grande Île Rouge.

Notre arrière grand-Père **Edouard Rajera** et son épouse **Egyptienne Ranja** se sont alors portés volontaires pour cette nouvelle aventure agricole.

Ils ont choisis des terres vierges et ont créé le village de brousse de **Betavilona** sur le fleuve Ankavana à environ 60 kilomètres de la ville préfecture d'**Antalaha**. Depuis cette époque pionnière, **aujourd'hui en 2024**, nous continuons toujours en famille à cultiver et à affiner la **Vanille Planifolia** issue de nos plantations de culture **conventionnelle** ou **biologique**.

Les savoirs-faire acquis et améliorés au fil de ces **cent années**, nous classent parmi les acteurs majeurs de la filière Vanille à Madagascar. Nous sommes **la quatrième génération de planteur-affineur-exportateur Malgache** et nous distribuons directement, sans intermédiaire depuis la France, notre **production familiale** auprès des professionnels de l'alimentation.

Cette origine unique vous garanti une traçabilité indiscutable des **Vanilles LAVANY**.

« **Vente directe sans intermédiaire du producteur au Consommateur** »



FAMILLE RANJA
PLANTEUR - AFFINEUR DEPUIS 1924

Notre engagement auprès de notre communauté villageoise :

Nous oeuvrons à apporter des améliorations dans la vie quotidienne de notre village.

Nous nous engageons dans le secteur de la santé : prises en charges des frais médicaux, création de nombreux points d'eau potable, soutien en matériel à notre hôpital de brousse, mise en place d'une pharmacie villageoise participative.

Depuis plusieurs années, nos efforts sont particulièrement destinés à l'éducation de nos enfants.

Nous sommes fiers d'avoir initié et implanté une école maternelle «**EPP BETAVILONA-VANILLE LAVANY**». Pour cette rentrée scolaire 2023-2024, nous accueillons 127 enfants de 3 à 6 ans.

Trois enseignants à temps plein composent l'équipe pédagogique ainsi qu'une cantinière qui prépare les repas de midi.

Notre objectif est avant tout de donner à nos enfants « **le goût d'apprendre** ».

Ces actions sont rendues possibles grâce à Vous, nos Clients fidèles. Nous vous disons « **MERCI** ».



Liane de Vanillier avec des fleurs écloses, des jeunes boutons de fleurs et des fleurs fécondées.



Amédée BOTRA, un responsable de nos plantations au village de brousse de Betavilona au coeur de la SAVA.



Séchage en extérieur et au soleil de nos gousses de Vanille fraîchement échaudées. Le processus se déroule dans notre station d'affinage de Manambato à Antalaha, bénéficiant de conditions climatiques idéales sous les vents alizés de l'Océan Indien.




vanille
lavany
de Madagascar
Planteur - Affineur depuis 1924

Le tri des Vanilles affinées est une opération longue et minutieuse. On sélectionne les gousses en fonction de leurs longueurs, de leurs couleurs, de leurs aspects Fendues ou Non Fendues et enfin de leurs taux d'humidité.



Gousses de Vanille Agriculture Biologique

Gousses de Vanille **LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées AB par , Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses BIO ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aussi bien aux Professionnels les plus exigeants qu'aux Amateurs éclairés.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.

Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.

Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnements :

sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g ou par 2 gousses ou par 5 fois 2 gousses pour la revente au détail.

DLUO :

dans son sachet sous vide : 24 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de Vanille à l'ouverture du sachet sous vide.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



MADE IN MADAGASCAR



Gousses de Vanille Agriculture Conventionnelle

Gousses de Vanille **LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**Agriculture Conventionnelle**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses conventionnelles ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aussi bien aux Professionnels les plus exigeants qu'aux Amateurs éclairés.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.

Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.

Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées

Conditionnement :

sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g

DLUO :

dans son sachet sous vide : 24 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de Vanille à l'ouverture du sachet sous vide.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



MADE IN MADAGASCAR





Poudre Pure de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

La Poudre Pure **Vanille LAVANY** est composée uniquement de gousses entières (non épuisées) de **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia spécialement affinées.

Pour obtenir cette poudre nous avons choisi la technologie du broyage à froid à très basse température permettant la conservation totale des qualités aromatiques et gustatives de la Vanille :

- absence d'échauffement lors du broyage
 - absence d'oxydation
 - homogénéité de la poudre obtenue et granulométrie régulière (500 µ)
- Elle se mélange parfaitement à toutes les préparations.

Parfum et goût : Vanille boisée et épicée

Utilisation : en Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnement :

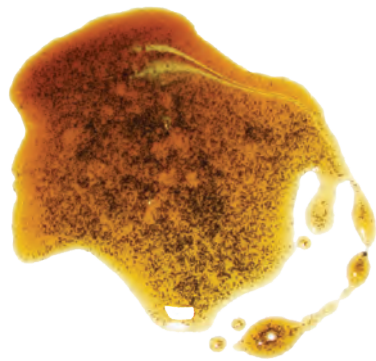
sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g

DLUO : dans son sachet sous vide : 24 mois.

Conseils : aérer (minimum 10 minutes) la Poudre de Vanille à l'ouverture du sachet.
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.



MADE IN FRANCE



Extraits liquides de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

Les Extraits liquides **Vanille LAVANY** sont préparés avec uniquement de la **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**, avec les grains de Vanille.

La concentration est équivalente à **200** ou **400 grammes** de gousses de Vanille par litre d'Extrait liquide.

Ingrédients : sirop de sucre de betterave, oléorésine pure de Vanille Bourbon de Madagascar (28 x), caramel (sucre - eau), grains de Vanille, sans ajout de produit chimique ni exhausteur de goût.

En option : Les Extraits liquides de **Vanille LAVANY** peuvent être préparés sans grain.

Parfum et goût : Vanille et Caramel - Utilisation : Glace, Crème, Pâtisserie, Yaourt

Conditionnements : en flacon PET ambré de qualité alimentaire, d'une contenance d'un litre avec son bouchon vissant hermétique pour la longue conservation.

- 1 flacon de 1 litre d'**Extrait 200 g** pèse **1,25 kg net**.
- 1 flacon de 1 litre d'**Extrait 400 g** pèse **1,3 kg net**.

Livraisons : par 1 litre ou en carton de 6 fois 1 litre

DLUO : dans son flacon fermé : 24 mois

Conseil d'utilisation : Agiter le flacon avant chaque emploi, les grains de Vanille se déposent naturellement au fond.



MADE IN FRANCE



Perle de Vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La pâte Perle de **Vanille LAVANY** est le résultat d'un assemblage de nos **grains de Vanille NON épuisée** et de concentré de **Vanille Bourbon de Madagascar - Oléorésine**.

Cette préparation se présente sous la forme d'une pâte onctueuse noire prête à être employée.

Simple et facile d'utilisation, la pâte Perle de Vanille peut être rajoutée dans votre recette seule ou en complément des Gousses ou des Extraits liquides ou même des Poudres de Vanille, en tant **qu'exhausteur de goût**.

De par sa composition originale, la pâte Perle de Vanille apporte en plus une forte présence de grains noirs dans les préparations.

Deux conditionnements :

- en pot PET de qualité alimentaire blanc avec un couvercle vissant, par **500 g**
- en pot PET de qualité alimentaire transparent avec un couvercle vissant, par **200 g**

DLUO :

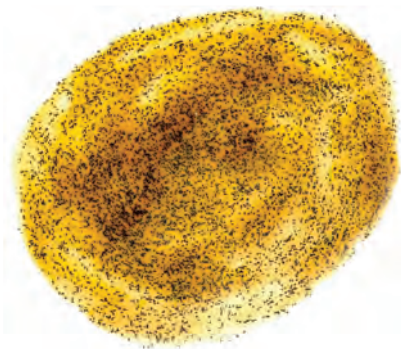
dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois.

Conseils :

à conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La pâte **Perle de Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

MADE IN FRANCE



Pâte de Vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Pâte **Vanille LAVANY** est préparée avec uniquement de la **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**.

Ingrédients : Sucre inverti, sirop de glucose, arôme naturel, Vanille Bourbon de Madagascar (2,5 %), colorant naturel : bêta-carotène (E160a), avec les points noirs de la poudre épuisée.

Peut contenir des traces de fruits à coque, d'oeufs et de lait.

Deux conditionnements :

- en pot PET de qualité alimentaire, avec son couvercle hermétique par **1,250 kg**
- en pot de verre, avec son couvercle métal hermétique par **125 g**

DLUO :

dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois, dans son pot ouvert : 12 mois

Conseils d'utilisation :

Mélanger avant emploi.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur

La **Pâte de Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

MADE IN SPAIN



Kit Epicerie Fine de Vanille

PRÉSENTOIR DE COMPTOIR 3 faces rotatives au format A4

Il présente les **3 produits** majeurs de la gamme **Vanille LAVANY**.

- 2 Gousses de Vanille **BIO**, poids net 8 g, longueur 17 cm en tube de verre
- 50 ml d'Arôme Extrait Naturel liquide 200 g/litre en flacon et sous blister
- 15 g de Poudre Pure de Vanille **BIO** en sachet dose PET aluminium

Chaque produit peut être réapprovisionné séparément.

- Ce présentoir compact, trouvera facilement sa place sur votre comptoir.
- Les 4 produits sont prêts à être exposés dans un conditionnement esthétique, sans aucune manipulation.

Aujourd'hui de plus en plus de consommateurs sont soucieux de leur bien-être et sont à la recherche de bons produits sains pour leur alimentation.

En devenant Revendeur de nos Vanilles d'excellente qualité, issues de l'**Agriculture Biologique**, d'une provenance unique, d'un terroir identifié, vous devenez acteur de cette nouvelle distribution « **du producteur au consommateur** ». Vous diversifiez aussi vos sources de profit.

- Vous partagez et affirmez auprès de vos Clients votre démarche qualitative en choisissant **une source d'approvisionnement fiable en circuit court**.
- Vous vous alliez et vous aidez **une Famille de producteur de Vanille à Madagascar**.

SUPPORTS DE COMMUNICATION compris dans le Kit de base

- 1 autocollant vitrine et 50 flyers ...
- Vous profitez ainsi d'une visibilité supplémentaire.



Recharges pour le Kit Épicerie Fine

Chaque lot de recharges peut être vendu séparément.



20 Recharges



20 Recharges



25 Recharges



20 Recharges



Bernadette RAZANANY, Gérante - Ets RANJA

Ets. RANJA

à Betavilona et à Antalaha
Madagascar



SAVOIR-FAIRE
100 ans de Tradition



Amédée BOTRA, Directeur Technique



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsable d'exploitation



« Go » Hongrie BOTRA, Responsable d'exploitation



L'Equipe de l'affinage à notre station d'affinage de Manambato à Antalaha - Madagascar.



La société **Ets. RANJA - N° Planteur E-JSH**
est la structure familiale productrice à Madagascar,



Vanille LAVANY est la marque de commercialisation
de la SARL LALINE SAVEURS située en France.



Planteur - Affineur depuis 1924
<https://vanillelavany.com>

Votre contact :
Lucia RANJA SALVETAT
Gérante

VANILLE LAVANY
14, rue Alan Turing
81000 ALBI - France
Tél.: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com



<https://vanillelavany.com>

Octobre 2023 - Les marques Vanille LAVANY et Ets RANJA sont des marques déposées.